

そうめん  
素麺について



今回は、夏場に食べる機会が増えるそうめんについてお伝えしたいと思います。

そうめんは全国各地にたくさんの産地があり、

そのなかでも特に有名な“**五大そうめん**”と呼ばれるものがあります。

三輪そうめん

奈良県桜井市の名産品。そうめんのルーツとも言われており、極細麺でありながらもコシがあるのが特徴。

揖保乃糸

兵庫県手延素麺協同組合のブランド品。特級品、上級品、搓つむぎ（よりつむぎ）などの等級があり、そのさらに上の三神（さんしん）は神業的な超極細麺です。

小豆島そうめん

香川県の代表的な名産品。小豆島手延素麺協同組合のブランド品が「島の光」です。ごま油を使用して製麺しているのが特徴です。

島原そうめん

長崎の手延べそうめん。水や小麦にこだわって作られており、コシがあるのが特徴です。グツグツと煮込んでも茹で伸びしにくいと言われてます。

半田そうめん

徳島の手延べそうめん。ひやむぎぐらいの太さで、ほかのそうめんとは全く異なるのどごし感、コシの強さで人気です。

ぜひ、食べ比べをして、自分のお気に入りのそうめんを探してみてください。

2024 夏号



九十九園だより

社会福祉法人 幸生福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534

ごあいさつ

「人間関係は 心を築く」

夏を迎えだんだん気温も高くなり、蒸し暑くなってきました。暑いのが苦手という方は、自然に囲まれて爽やかな風を感じる涼しい気温の中、心も身体もリフレッシュする高原もいいのではないのでしょうか。雄大な眺めから見る高山植物や自然の多彩な表情に手軽に触れられ、爽やかな青空の下で、様々なアクティビティを楽しむことができるのは魅力です。施設では、初めての夏を経験する新入職員が独り立ちをする頃で、先輩職員達も教える事や伝える事の難しさを知り、またひと回り成長してくれる季節になりました。人は、失敗や成功の経験の多くから何かを感じ学び、人と対話することによって、お互いの背景を理解し、考えを受容することでコミュニケーションが図れるようになるので、この時期を大切に、自分の成長に結びつく人間関係を築き上げて欲しいと思います。施設もひと回り成長できるよう、日頃から施設を温かく見守ってくださっている地域の皆様との対話を大切に、歩んで参りたいと思いますので、これからもよろしくお願い致します。

施設長 大本 顕

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>